



SABATON

CONFISEUR DEPUIS 1907

Petite histoire du Châtaignier

Présentation de la Société SABATON

情熱を伝え続けて100年、3世代

フランスの栗の名産地として名高いアルデッシュ地方で

1世紀以上にも渡ってマロン製品を製造しているサバトン社。

厳格な選別基準を設けて、一つ一つ丁寧に加工されています。

長年守られてきたレシピに従って作られるマロンクリームやマロンペーストなどの製品は

栗本来の味わいが深く、フランスのみならず世界中で高い評価を受けています。

またマロン製品以外にも、オレンジやレモンなどの

フルーツ製品の独自のノウハウを活かして製造しています。



サバトン社の歴史

- 1907 料理人であったポール・ロック・サバトン氏によって「ラ・メゾン・サバトン」創設。トリュフ、セップ(キノコ的一种)、トリップ(牛の胃を使った料理)、エスカルゴの缶詰工場から始まる。次第にフルーツの缶詰、ジャム、マロンクリーム、マロンシロップ漬け、マロングラッセを製造するようになる。
- 1920 隣村ブルガドのフルーツ運搬業者ジュール・レノー氏と協力し、ポール・ロック・サバトン氏は「ル・ボン・ダルク」、ジュール・レノー氏は「シャトー・ドゥ・ヴァンタール」というブランド名でそれぞれ商品を販売。
- 1930 輸出を開始。フルーツピューレ、ジャム、栗の加工品がこれまで取扱量1位だったセップやトリュフを超えるようになる。
- 1947 株式会社レノー・アンド・サバトンに組織化される。
- 1953 ポール・ロック・サバトン氏の没後、息子のポール・サバトン氏が跡を継ぐ。
- 1954 社名を株式会社サバトンに改名。当時は、経済発展が目まぐるしく、需要が見込まれる時期であったが、売り上げは伸び悩み、数年間は新商品開発を控え、地道な活動が続けることとなる。この時期、ジャムとフルーツシロップ漬の製造会社の多くが姿を消す。マロンシロップ漬の製造者は1960年には30社あったものが1990年には10社にまで減少する。
- 1960 プロのお客様(パティシエ、レストラン、コンフィジェール)向けに、オレンジの皮のシロップ漬の製造を始める。
- 1970 パティシエ向けの商品として、マロンペースト、マロンシロップ漬がめざましく普及する。南西アジアの市場へ進出。
- 1989 創始者の孫にあたるクリストフ・サバトン氏がサバトン社の社長に就任。クリストフ・サバトン氏は自社のポリシー、価値観、地域の特産物を促進するという意思を維持することに気を使う。それにより現地調達はかつてないほど好条件になり、地元業者とのパートナーシップも築きあげる。
- 1995 HACCP(危機管理システム)を導入。さらに味覚品質基準により、サバトン製品の名声は確かなものとなる。
- 1998 オープナ市に自社専用の排水浄化施設を備えた3haの用地を確保し、8600㎡の新工場を設立。
- 2005 シャテーニュ・ダルデッシュがAOCの認定を受ける。
- 2014 シャテーニュ・ダルデッシュがAOPの認定を受ける。
- 2019 「伝統的な栗林」計画に向け、オーヴェルニュ＝ローヌ＝アルプ地域、アルデッシュ県、EUの支援を受け、2020年までにAOPシャテーニュダルデッシュの需要拡大に取り組んでいる。



Marrons

AOP Châtaigne d'Ardèche

AOP 認定アルデッシュ地方のシャテーニュを使用したマロン製品



Confiture Châtaigne d'Ardèche

AOP シャテーニュ ダルデッシュ クリーム

シャテーニュ本来の特徴を活かすため、バニラを入れずに炊き上げています。ペーストやピューレに比べて流動性が高く滑らかです。マドレーヌへ混ぜ込んだり用途は多様。

入数	1kg×12/ctn
形 状	なめらかなクリーム状
加 糖	有
BRIX	57°±1
香料	—



Pâte de Châtaigne d'Ardèche

AOP シャテーニュ ダルデッシュ ペースト

シャテーニュ本来の特徴を活かすためにバニラを入れず、甘さを控えめにして炊き上げています。泡立てた生クリームと合わせたムースやモンブランに最適な製品。

入数	1kg×12/ctn
形 状	ペースト状
加 糖	有
BRIX	57°±1
香料	—



Purée de Châtaigne d'Ardèche

AOP シャテーニュ ダルデッシュ ピューレ

蒸したシャテーニュをピューレ状に加工していますので、シャテーニュ本来の味わいが際立つ製品です。ジビエやマリネのお料理にも最適。

入数	870g×12/ctn
形 状	ピューレ状
加 糖	—
BRIX	10-12°
香料	—



Crème de Marrons

マロンクリーム

マロンに砂糖、バニラ香料等を加え、滑らかなクリーム状に加工したものです。マロンの風味を活かした香り高い製品。

入数	5kg×4/ctn 1kg×12/ctn
	250g×48/ctn
形 状	なめらかなクリーム状
加 糖	有
BRIX	60-63°
香料	バニラ香料



Pâte de Marrons

マロンペースト

マロンに砂糖、バニラ香料等を加え、ペースト状に加工したものです。モンブランクリームに最適。

入数	5kg×4/ctn 1kg×12/ctn
	240g×48/ctn
形 状	ペースト状
加 糖	有
BRIX	60-63°
香料	バニラ香料



Purée de Marrons

マロンピューレ

蒸したマロンをそのままピューレ状につぶしたものです。甘さ控えめなので、お料理にも幅広く使用可能。

入数	870g×12/ctn 435g×12/ctn
形 状	ピューレ状
加 糖	—
BRIX	10-12°
香料	—



Marrons au Sirop

マロンシロップ

大粒のマロンをシロップ漬けにしたものです。マロングラッセやデコレーションに最適。

入数	4kg×4/ctn
	固形量2.3kg 約100粒入
形 状	固形
加 糖	有
BRIX	72°±1
香料	—



Petits Marrons au Sirop

プチマロンシロップ

小粒サイズのマロンをマロングラッセ用としてシロップ漬けにしたものです。アントルメなどのトッピングに最適。

入数	4kg×4/ctn
	固形量2.3kg 約250粒入
形 状	固形
加 糖	有
BRIX	72°±1
香料	—



Marrons Petits Cassés

マロンプチカッセ

香り高いマロンシロップ漬けをブロークンタイプにしました。ムースや練り込みなど、様々な用途に幅広く使用可能。

入数	1050g×12/ctn
	固形量600g
形 状	固形
加 糖	有
BRIX	72°±1
香料	バニラ香料



Marrons Entiers à l'étouffée

マロンエトフェホール

皮をむいた蒸しマロンです。糖分など甘さを加えていない、マロン本来の旨みと口ざわりをもった商品です。お料理にも最適。

入数	430g×6/ctn 約60粒入
形 状	固形
加 糖	—
BRIX	—
香料	—

マロンとシャテーニュ

栗には「マロン」と「シャテーニュ」、2つの呼び方があります。どちらもシャテーニュ(栗の木)に実りますが、いがの中に実がひとつだけ入っているものをマロン、実が2、3個入っているものをシャテーニュと呼んでいます。



※粒数は平均値を記載しています。
※商品の規格・包装形態は、メーカーの都合により予告無く変更となる場合がございます。



Confits

厳選されたフルーツを使用したサバトンのピール加工品



Ecorces d'Oranges lamelles confites

オレンジラメル

良質のオレンジの皮を特殊釜でじっくり煮上げ、一定の長さの棒状にカットした非常に香り高い製品です。オレンジェットなどに最適。

入数	1kg×12/ctn 約340本入 300g×12/ctn 約100本入
形 状	スティック状
BRIX	78°±1



Ecorces de Citrons lamelles confites

シトロンラメル

スティック状にカットしたレモンの皮を、じっくりとシロップ漬けにしたものです。色鮮やかで、香り高く、やわらかい食感。お菓子のデコレーションやフラージュ、エグュイエットなどに。

入数	1kg×12/ctn 約370本入
形 状	スティック状
BRIX	78°±1



Ecorces d'Oranges confits au sirop

オレンジピール

良質のオレンジの皮を特殊釜でじっくり煮上げ、色鮮やかで香り高く、とてもやわらかい製品です。お菓子のデコレーションやフラージュ、その他ショコラに浸してエグュイエットなどに。

入数	2.8kg×4/ctn 約80枚入 1050g(固形量650g)×12/ctn 約23枚入
形 状	1/4カット
BRIX	78°±1



Pâte d'Ecorces d'Oranges confites

オレンジピールペースト

煮上げた良質のオレンジの皮をペースト状にした香り高い色鮮やかな製品です。練り込み用などに最適。

入数	1.5kg×12/ctn
形 状	ペースト状
BRIX	78°±1



Tranches d'Oranges confites

オレンジトランシュ（輪切り）

良質なオレンジを皮付きのままスライスし、特殊釜でじっくり煮上げた商品です。ショコラ掛けはもちろん、焼き菓子などに最適。

入数	1kg×12/ctn 約60枚入
形 状	輪切り
BRIX	78°±1

※本数及び枚数は平均値を記載しております。
※商品の規格・包装形態は、メーカーの都合により予告無く変更となる場合がございます。



Confitures et Gelée

厳選されたフルーツを使用したサバトンのジャムとジュレ



フランボワーズ

フレーズ

アブリコット

オレンジマーマレード



ミラベル



グリオット



マロンクリーム

Confitures Extra

サバトンジャム（瓶タイプ）

厳選されたフルーツで作られた果肉たっぷりの風味豊かなジャムです。プロヴァンス風生地のオリジナルキャップ付。

入数	瓶タイプ：350g×6/ctn ※マロンクリームのみ360g×6/ctn ※布の色柄を変更する場合がございます。
----	--



フランボワーズ

フレーズ

アブリコット

オレンジマーマレード

Confitures Extra

サバトンジャム（缶タイプ）

厳選されたフルーツで作られた果肉たっぷりの風味豊かなジャムです。トッピングやサンド用ジャムとして最適。

入数	1kg×12/ctn
----	------------



Gelée de Groseille

ゼリーグロゼイユ

厳選されたグロゼイユを使用し、酸味のきいた風味豊かな製品。

入数	1kg×12/ctn
BRIX	60-64° ※

※ 収穫の状態により変動する場合がございます。

※商品の規格・包装形態は、メーカーの都合により予告無く変更となる場合がございます。